

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord 21€
Chutney, tuile pain de noix (+3€ menu)
Verre de rosette moelleux 8cl 4€

Escargots en Persillade 18€
Rouleau de courgette, quinoa, sauce à l'ail

Gambas Flambées au Rhum 20€
Trilogie de Rhubarbe, sauce vanille

Tomate Basilic 18€
Mozzarella au lait de Bufflonne, siphon balsamique, pignon de pin

Ensuite

Effiloché de Porc du Mont Lagastou 25 €
Frite de polenta, sauce barbecue

Risotto safrané 18€
Légumes vert poêlés, sauce mangue menthe

Demi-Magret de Canard IGP Périgord 25€
Déclinaison d'aubergine, sauce poivre de timut

Poisson du Marché 23€
Purée pomme de terre à l'huile d'olive, chou-fleur, sauce aneth

Pour Finir : Commandé en début de service Merci

Banana Bread 8€
Glace banane maison, caramel, banane brûlée

Torta Caprese 8€
Gâteau chocolat italien, ganache chocolat, crème mascarpone

New York baked Cheese-cake 8€
Sorbet hibiscus pomme verte, crumble amande

Assiette de 3 Fromages 9€
Mesclun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC